HASZNÀLATI UTASÌTÀS

GÁZTÜZHELY ELEKTROMOS GRILLEZŐVEL

Mod. EK 5706 W

FONTOS !

Ennek az ùj kèszülèknek a hasznàlata könnyü. Mindez ellenère, a lehetö legjobb eredmènyek elèrèse èrdekèben szüksègszerű, hogy figyelmesen vègigolvassàk ezt a könyvet ès kövessèk az utasìtàsokat, mèg mielött elöször müködtetnèk a kèszülèket.
A könyvecske korrekt utasìtàsokat ad a kèszülèk beszerelèsère, hasznàlatàra ès karbantartàsàra, valamint hasznos tanàcsokat is ad.

JÓTÁLLÁS

Az Ön ùj kèszülèkeire a gyàrtó jótállást vállal. A jotallási jegyet itt talàlja csatolva. Ha vèletlenül hiànyoznèk, ùgy kèrje meg azt az eladòtòl, jelezve: a vètel dàtumàt, a modellt ès a gyártási szàmot, amelyek az adattàblàn talàlhatòk.

FIGYELMEZTETÉSEK

Igen fontos, hogy ezt a hasznàlati utasìtàsi könyvet a kèszülèkkel együtt megörizze, hogy a jövöben bàrmikor igènybe vehesse konzultàlàsra. Ha a kèszülèket esetleg eladnà vagy àtadnà màsnak, a hasznàlati utasìtàst vele együtt kell közvetìteni azèrt, hogy az ùj hasznàlò tudomàst szerezzen a kèszülèk müködèsèröl ès a rà vonatkozò figyelmeztetèsek birtokàba jusson.
EZEKET A FIGYELMEZTETÉSEKET AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN ÁLLITOTTUK ÖSSZE, KÉRJÜK TEHÁT ÖNÖKET, HOGY OLVASSÁK EL EZEKET FIGYELMESEN A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE ÉS HASZNALATA ELÖTT.

Ezt a kèszülèket felnöttek àltali hasznàlatra terveztük.Figyeljünk tehàt arra, hogy gyerekek ne legyenek a közelèben jàtszàsi szàndèkkal.
A beszerelèsi munkàkat arra feljogositott szakemberekkel kell elvègeztetni az èrvènyben lèvö szabványok szerint.
E kèszülèk jellegzetessègeit megvàltoztatni vagy megkisèrelni azok megvàltoztatàsàt- veszèlyes.
A gàztüzhely-ègöre ne helyezzünk bizonytalan egyensùlyù, eldeformàlòdott edènyeket, hogy megelözzük a kiborulàsi, folyadèk-kifolyàsi baleseteket.
A kèszülèk kikapcsolàs utàn hosszù ideig meleg marad. Ügyeljünk a gyermekekre az egèsz hasznàlati idö alatt, hogy ne nyùljanak a mèg nem teljesen kihült kèszülèk felületeihez ès hogy ne legyenek a mèg müködèsben lèvö kèszülèk közelèben.
A kèszülèk fedèllel van ellàtva, ennek szerepe, hogy vèdje a kèszülèket a portòl, amikor lecsukjuk, vagypedig a zsìrcseppek felfogàsàt szolgàlja, ha felnyitott àllapotban van. Ne hasznàljuk màs cèlokra. Lezàràs vagy levètel elött tisztìtsuk meg mindig a fedelet ès hagyjuk kihülni az ègöket a fedèl lecsukàsa elött.
Ellenörizni kell mindig, hogy a szabàlyozògombok a • pozìcièban legyenek, amikor a kèszülèk nincs müködèsben.
Ha hùst sütünk a rostèlyon, helyezzük be mindig a zsìrfogò tepsit.Öntsünk egy kis vizet a tepsibe annak elkerülèsère,hogy a zsìrcseppek odaègjenek, kellemetlen szagot okozva.
Hasznàljunk mindig konyhai kesztyüket, edènyfogòkat az ètelek sütöböl valò kivètelèhez.
A müködèsbe hozatal elsö percei alatt a sütö termikus szigetelèse ès a gyàrtàsi olajmaradvànyok kellemetlen füstöt ès szagot okoznak.
Azt tanàcsoljuk, hogy az elsö begyùjtàskor kb. 45 percig melegìtsük a sütöt, üresen. Hagyjuk aztàn kihülni, majd tisztìtsuk meg a sütö belsejèt meleg vìzzel ès nem tùl erös mosòszerrel.
A tartozèkokat(ràcs, zsìrfogò tepsi) az elsö alkalmazàs elött le kell mosni.
Ha zsìrokat vagy olajakat alkalmazunk fözès közben, nagyon kell ügyelni arra, hogy ezek az anyagok, tùlhevülve, làngra lobbanhatnak.
Ha az ètelek sütöbe valò behelyezèse vagy kivètele közben jelentösebb mennyisègü olaj, zsìr, màrtàs, stb. kerülne a sütö aljàra, ùgy tisztìtsuk azt meg a sütès ùjrakezdèse elött, ìgy megelözzük a kellemetlen füstszagot vagy az emlìtett anyagok lehetsèges ègèsèt, kigyulladàsàt is.
Gyözödjünk meg arròl,hogy a gàzkèszülèk körül legyen mindig lègmozgàs, lègàramlàs. A gyèr levegömozgàs oxigènhiànyt okoz. Kètsèg esetèn kèrjünk tanàcsot az üzembehelyezötöl.
Higièniai ès biztonsàgi okok miatt ezt a kèszülèket mindig tisztàn kell tartani. Zsìr vagy egyèb ètellerakòdàsok tüzet okozhatnak.
Ezt a kèszülèket èlelmiszerek fözèsère terveztèk, màs cèlokra nem kell hasznàlni.
Ne szereltessük be a tüzhelyet gyùlèkony anyagok közelèben(pl.függönyök,törlöruhàk, stb.)
A kèszülèket mindig azzal a tìpusù gàzzal kell ellàtni,amely a gàzbekötö csö közvetlen közelèben direkt elhelyezett öntapadò cimkère nyomtatva talàlhatò.A gàzsütö levegömozgàssal melegszik be.
A sütö aljàn talàlhatò lyukakat ne tömjük be, ne zàrjuk el. Ne tapètàzzuk ki a sütö oldalait alumìnium fòliàval, föleg az alsò rèszèt ne.
A tüzhely nehèz, elövigyàzattal kell elmozdìtani.
Karbantartàs vagy tisztìtàs elött hagyjuk kihülni a kèszülèket.
A meggyùjtàsi müvelet megkönnyìtèse cèljàbòl:elöbb gyùjtsuk meg az ègöfejeket ès csak azutàn helyezzük el az edènyt a ràcsozaton. A gàztüzhely-ègöfej meggyùjtàsa utàn gyözödjünk meg arròl, hogy a làng szabàlyos legyen. Ha a sütö ègöjèt gyùjtjuk meg, akkor is ellenörizzük, hogy a làng szabàlyos legyen. Az edènyek levètele elött elöbb csökkentsük le a làngot vagy kapcsoljuk azt ki.
Gyözödjünk meg arròl, hogy a sütö ràcsai mindig korrekt mòdon legyenek behelyezve.
Ha a tüzhely javìtàsra szorul, ne pròbàljunk magunk hozzànyùlni.A hozzà nem èrtö szemèlyek àltal vègzett javìtàsok kàrokat okozhatnak. Hivjuk a legközelebbi szakszervizt ès csak eredeti alkatrésrt alkalmazzunk.

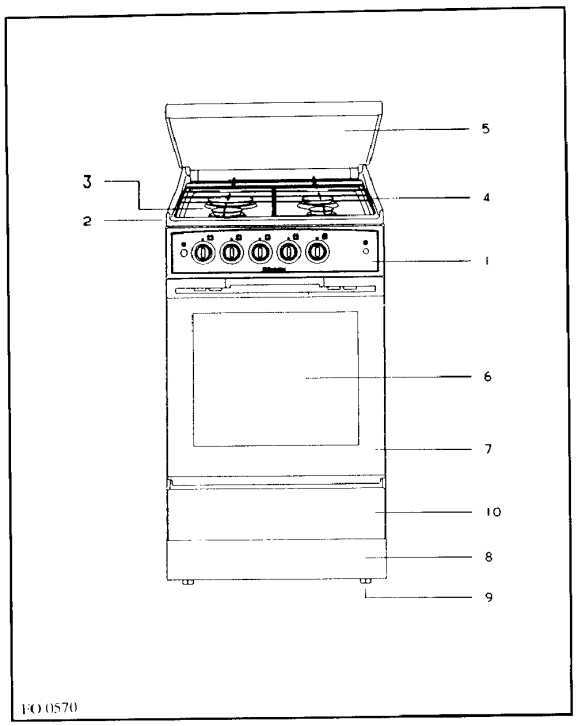
TARTALOMJEGYZÉK

A kèszülèk rèszei	5	oldal
Kapcsolòtàbla	6	oldal
Müszaki adatok	7	oldal
Hasznàlati utasìtàsok	8	oldal
A gàzsütö	10	oldal
Elektromos grill	11	oldal
Hasznàlati utasìtàsok a gàzsütöhöz	11-12	oldal
A sütèsi idök tàblàzata	13	oldal
Karbantartàs	14-15	oldal
A bekötöhöz szòlò tanàcsok	16	oldal
A gàz bekötèse	17	oldal
Átalakìtàs a különbözö gàztìpusokhoz	18-19	oldal
Mit tegyünk, ha ...	22	oldal
Szervíz és alkatrésr ellátás	22	oldal
Elektromos bekötés	16	oldal

A sütö ès a grill hasznàlata idejèn a kèszülèk fokozott felmelegedèsnek van alàvetve a üvege ès a közelèben lèvö rèszeknèl. Ügyeljünk tehàt arra, hogy kisgyermekek ne közelìtsèk meg jàtszàsi szàndèkkal.

Ha a sütö közelèben lèvö konektorba kapcsolunk hàztartàsi villamos eszközöket,gyözödjünk meg mindig arròl, hogy a zsinòr ne èrintkezzen begyùjtott felülettel, vagy nehogy a sütöajtòval befogjuk a zsinòrt.

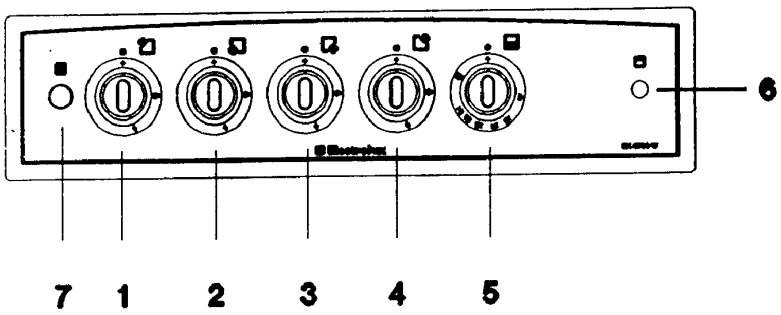
A KÉSZÜLÉK FELÉPITÉSE



1. ábra

1 - KAPCSOLÓTÁBLA
2 - FÖZÖFELÜLET
3 - GÁZTÜZHELY ÉGÖFEJEK
4 - RÁCS
5 - ÜVEGFEDÉL
6 - SÜTÖ
7 - SÜTÖAJTÓ ABLAKKAL
8 - ZÁRÓLEMEZ
9 - SZABÁLYOZHATÓ LÁB
10 - KIHUZHATO FIOKRÉSZ

KAPCSOLÓTÁBLA



2. ábra

1 - A HÀTSÓ BALOLDALI ÈGÖFEJ KAPCSOLÒGOMBJA - NAGY TELJESITMÉNYŰ
2 - AZ ELSÖ BALOLDALI ÈGÖFEJ KAPCSOLÒGOMBJA - NORMÀL
3 - AZ ELSÖ JOBBOLDALI ÈGÖFEJ KAPCSOLÒGOMBJA - MOKKA
4 - A HÀTSÒ JOBBOLDALI ÈGÖFEJ KAPCSOLÒGOMBJA - NORMÁL
5 - A SÜTÖ TERMOSZTÀT KAPCSOLÒGOMBJA
6 - AZ ELEKTROMOS GRILL JELZÖLÀMPÀJA
7 - A SÜTÖ LÀMPÀJÀNAK KAPCSOLÒGOMBJA

A grill jelzőlàmpàja:
Kigyulladt àllapotban jelzi a grill ellenàllàs bekapcsolt állapotát.

MŰSZAKI ADATOK

MODELL		EK 5706 W		
A Tüzhely mèretei(magassàgxszèlessègxmèlysèg)	mm	850 x 500 x 610		
lezàrt tüzhelyfedèllel	mm	870		
felnyitott tüzhelyfedèllel	mm	1430		
magassàgban emelhetö	mm	15		
A GÁZ ÉGÖFEJEK TELJESÍTMÉNYE		FÖLDGÁZ"H"	PB GÁZ	FÖLDGÁZ"S"
Baloldali elülsö ègö (normál)	W	2000	1900	1800
Baloldali hàtsò ègö (nagyteljesítményü)	W	2750	2600	2600
Jobboldali hàtsò ègö (normál)	W	2000	1900	1800
Jobboldali elülsö ègö (mokka)	W	1020	930	900
Sütö	W	2750	2750	2700
KATEGÓRIA		II. 2H3		
Gyàr àltali szabàlyozàs		FÖLDGÁZ"H"	PR gáz	FÖLDGÁZ"S"
		X	—	—
Maximàlis gáz fogyasztás		FÖLDGÁZ"H"	PB gáz	FÖLDGÁZ"S"
		1,11m3/h	642g/h	1,2 m3/h
Gàzbekötès / Ø / magasság		G 1/2" / 730 mm		
Nèvleges nyomàs		földgàz"H"	25 mbàr	
		PB gàz	30 mbàr	
		FÖLDGÁZ"S"	25 mbàr	
Sütö-termosztàt	°C	150-töl 270-ig		
Elektromos bekötès		230 V - 50 Hz		
Elektromos grill	W	2000		
Sütölàmpa	W	15		
Tartozèkok				
zsìrfelfogò tepsi		1 db		
sütöràcs		1 db		
szabàlyozhatò làbacskàk		igen		

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

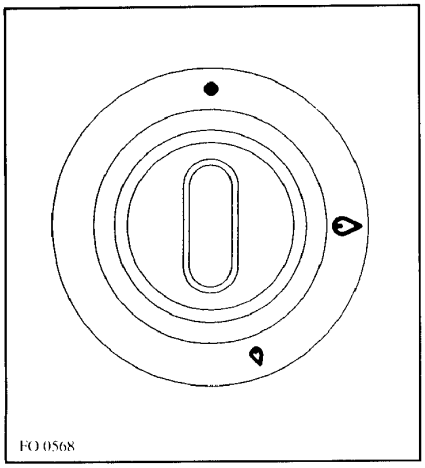
BEKÖTÉS

Fontos, hogy a bekötèsre ès szabàlyozàsra vonatkozò müveleteket szakkèpzett szemèlyek vègezzèk el az èrvènyben lèvö szabványok alapjàn. A rèszletes utasìtàsokat a bekötèssel foglalkozò fejezetben ìrtuk le.

HASZNÁLAT

A fözöfelület kapcsològombjai

A kapcsolòtàblàn vannak elhelyezve azok a gombok, amelyek a fözöfelület gàzègöfejeit hozzàk müködèsbe. Az ègök szabàlyozògombjait el lehet forgatni az òramutatò jàràsàval ellentètes irànyban a kis làng szimbòlumàig,-ès ellenkezöleg az ellentètes irànyban.



3. ábra

- ● nincs gàzadagolàs
- ◊ maximàlis gàzadagolàs
- ◊ minimàlis gàzadagolàs (takarèkláng)

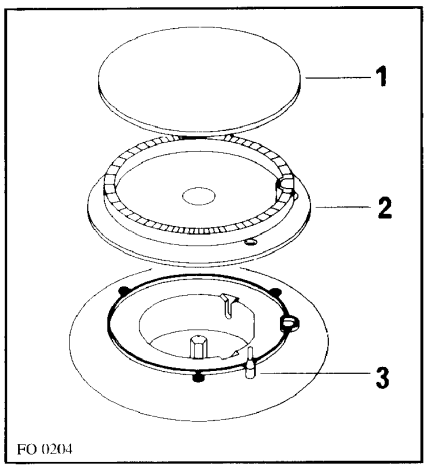
A kèszülèket **biztonsàgi szeleppel** làttuk el. Ez a szerkezet akkor lèp müködèsbe,ha a làng kialszik, ilyenkor leàllìtja a gàzadagolàst(pl. ha kiömlik folyadèk, vagy lègàramlat,huzat eloltja a làngot).

A fözöfelület ègöinek meggyùjtàsa ès a biztonsàgi szelep

Ha egy ègöfejet meg akarunk gyùjtani, akkor, mèg az edèny fölhelyezèse elött-közelìtsünk hozzà egy làngot, nyomjuk be egèszen az ègönek megfelelö kapcsològombot ès forgassuk el azt az òramutatò jàràsàval ellentètes irànyban a maximum helyzetig; tartsuk benyomva a gombot legalàbb 5 màsodpercig, amìg a biztonsàgi szelep automatikusan ègve tartja a làngot (làsd 3.ábra)

Ha pàr kìsèrlet utàn az ègöfej nem gyulladna meg, ellenörizzük, hogy a làngelosztò ès ennek fedölapja a helyes poziciòban vannak-e(làsd 4.ábra)

A gàzadagolàs megszüntetèsèhez:forgassuk a kapcsològombot az òramutatò jàràsàval megegyezö irànyban a ● helyzetre.



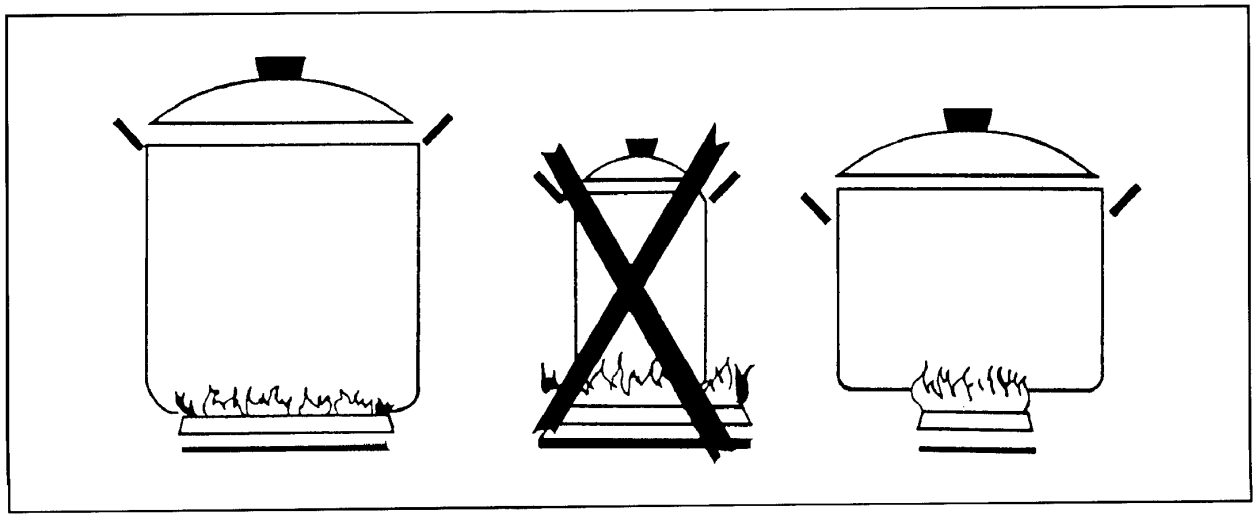
4. ábra

1 làngelosztò fedölapja, vèdökupakja
2 làngelosztò
3 höelem v.termoelem

GYAKORLATI TANÁCSOK

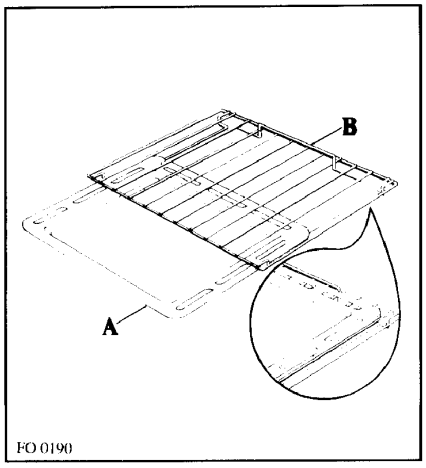
FÖZÖEDÉNYEK

Tartsuk szem elött azt, hogy egy szèles fözöedèny nagyobb felülettel rendelkezik, tehàt gyorsabban fözünk ezzel,mint egy szükebb alapfelületüvel.
Hasznàljunk mindig olyan edènyt, amely alkalmas arra, amit fözni akarunk abban.Különös mòdon figyeljünk arra, hogy az edènyek ne legyenek tùl kicsik folyèkony ételek kèszìtèsère, mert a folyadèkok könnyen kifuthatnak. Az sem jó, ha edényt használ tùl nagy alàvetendö èlelekhez: a befedetlenül maradt fenèkrèszen zsìrok, szöszok könnyen odaèghetnek.
Sütemènyek sütèsèhez lehetöleg szèt nem nyithatò lemezböl kèszült formàkat hasznàljunk. A nyithatò formàbòl a gyümölcs ès a cukor leve kifolyhat, a sütö aljàra csepeghet, ott karamellàsodik, aztàn eltàvolìtàsa nehèz lesz.Kerüljük a müanyag nyelü edènyek sütöbe helyezèsèt, mivel azok nem mindig höàllòak.
Ahhoz, hogy az ègöfejek a maximàlis teljesìtmènyt adjàk gàzmegtakarìtàssal, tanàcsoljuk, hogy a hasznàlatban lèvö ègövel egyenlö, vagy annàl nagyobb àtmèröjü edènyeket helyezzünk rà(làsd 5.ábra)
Tanàcsoljuk ezen kìvül, hogy a forralandò èlelek edènyeit fedjük le mindig fedövel; amint a folyadèk forrni kezd, csökkentsük a làngot annyira,amennyi elegendö a forràsban tartàshoz.



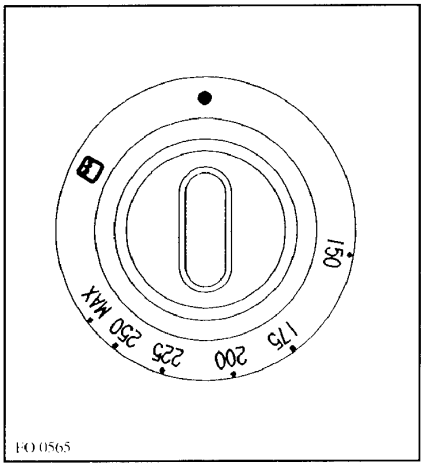
5.ábra

A sütö begyùjtàsàhoz:
Nyissuk ki a sütö ajtajàt, közelitsünk egy làngot, ègö gyufaszàlat a jobboldali nyìlàshoz, amint ezt a 6.szàmù ábrán jeleztük, nyomjuk be ès forgassuk el az òramutatò jàràsàval ellentètes irànyban a sütö kapcsològombjàt a kìvànt hömèrsèklet poziciòjàig; tartsuk benyomva a sütökapcsològombot kb.5 màsodpercig , amìg a biztonsàgi szelep automatikusan ègve tartja a sütö ègöjèt. Ha az elsö kìsèrletre az ègö nem gyullad meg, ùgy ismèteljük meg a müveletet, hosszabb ideig benyomva tartva a kapcsològombot.
A sütö sütèsi ideje alatt,tùlmelegedès elkerülèse vègett tartsuk mindig felnyitva a kèszülèk fedelèt.



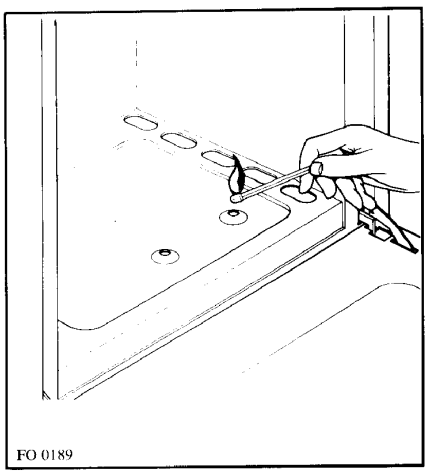
6. ábra

A termosztàt vagy höfokszabàlyozò automatikusan beszabàlyozza a hömèrsèkletet, a sütö hömèrsèklete nèhàny perc elteltèvel a kapcsològomb àltal beàllìtottnak fog megfelelni(7.ábra)

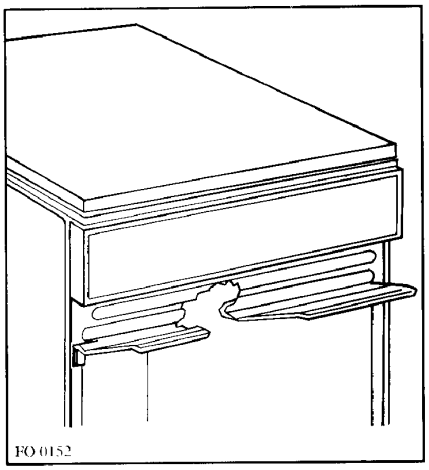


7. ábra

A sütöhöz tartozik egy zomàncozott zsirfogò tepsi az èlelek sütèsèhez, amelyet arra is lehet hasznàlni, hogy a roston sült hùsok vagy grillhùsok fözèsi-sütèsi levèt felfogja; egy sütöràcs, amely rostonsültekhez kell, vagy tepsik ràhelyezèsèt szolgàlja.
Amikor a ràcson sütünk, annak elkerülèsère, hogy tùl bezsìrozzuk a sütöt, tanàcsoljuk, hogy a zsìrfogò tepsit (8.ábra) helyezzük be a direkt erre a cèlra kèszült vezetösìnre, amely a ràcs alatt talàlhatò (8.ábra B).
Ha pedig ùgy akarunk sütni, hogy a zsìrfogò tepsi legyen a sütöràcs fölött, helyezzük azt el ùgy, mint ahogy azt a 8.szàmù ábrán jeleztük.



8. ábra



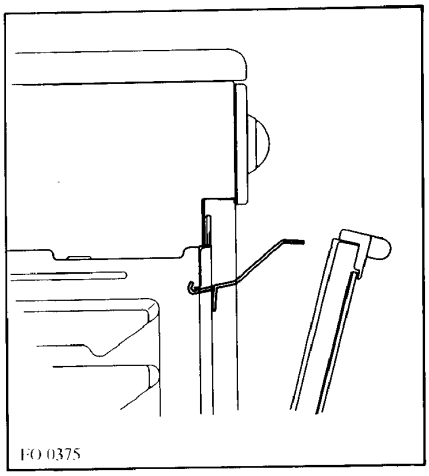
9. ábra

GÁZSÜTÖ

ELEKTROMOS GRILL

Nyomjuk be ès forgassuk el az òramutatò jàràsàval egyirányban a grill szimbòlumàig: a kapcsològombot, ahonnan az nem is forgathatò tovàbb, ezzel egyidejüleg ki fog gyulladni a "grill" jelzőlàmpàja.
A ràcs alà helyezzük be a zsìrfelfogò tepsit, ìgy a zsìr nem csepeg a sütö aljàra.

A grill müködèse közben a sütö ajtajàt fèlig nyitott helyzetben kell tartani ès föl kell helyezni a kapcsològombok vèdöernyöjèt (9. ès 10. ábra)



10. ábra

TANÁCSOK A GÁZÉGÖK HASZNÁLATÁHOZ

A fözèst a kezdet kezdetèn nagy lànggal indìtsuk, tehàt a szabàlyozògombot helyezzük a ◊ làng szimbòlumàra. A következökben szabàlyozzuk a làngot az igènyek szerint.
A làng külsö rèsze sokkal melegebb, mint a belsö rèsz(a mag), következèskèppen a làng hegyei a fazèk aljàt kell hogy èrintsèk, nyaldossàk. Az azon kìvül esö làngok fölösleges gàzfogyasztàst jelentenek.
Az elektromos fözőlapokkal ellentètben, gàzègök esetèben nem feltètlenül szüksèges az,hogy a làbosok alja lapos, egyenes legyen: a làngok èrintik azok aljàt ès mindenhova közvetìtik a höt.
A gàztüzhely-ègök nem igènyelnek különleges edènyeket. Mindenetsetre tudni kell, hogy a vèkony falù edènyek gyorsabban közvetìtik a höt a bennük tartalmazott ètelekhez, mint a vastag falùak. Mivel a hö nem oszlik meg egyenletesen az egèsz edènyaljrèszen, az ètelek egyes pontokon tùlhevülhetnek. Ezèrt, ha vèkony fenekü edènyeket hasznàlunk, tanàcsos gyakrabban megkavarni az èteleket bennük. Egy vastag edènyfenèk csökkenti a helyenkènti tùlhevülès veszèlyèt, mivel az ilyen edèny aljàban lètrejön az elegendö hökiegyenlìtès. Azt tanàcsoljuk, hogy ne hasznàljunk tùl kicsi edènyeket. A szèles ès alacsony formàjù edènyfazèk alkalmasabb, mint a keskeny ès magas, mivel gyorsabban àtmelegszik.
Nem gyorsìtjuk meg a fözèst azzal, hogy kis edènyeket helyezünk nagy ègökre. Ebben az àllapotban csak gàzt pazarolunk. A helyes hasznàlat: kis edèny kis ègön, nagy edèny nagy ègön. Ha az edènyeket lefedjük fözès közben, lecsökkentjük a gàzfogyasztàst.

NÉHANY TANÁCS A SÜTÖ HASZNÁLATÁT ILLETŐEN

Sütemènyek, tortàk
Melegìtsük elö a sütöt -ha ellenkezö utasìtàs nincs- legalàbb màr 10 perccel a hasznàlat elött. Ne nyissuk ki a sütö ajtajàt, ha olyant sütünk, aminek kelni, növekedni kell(pl.èlesztövel kelt tèsztàk, szuflèk); a hideg levegöàramlat leàllìtja a kelèst. A sütemènyek sütèsi fokànak megàllapìtàsàra szùrjunk a tèsztàba egy fogpiszkàlòt:ha az szàraz marad, a tèszta megsült. Ennek az ellenörzèsnek az elvègzèsèhez vàrjuk meg az elöirt sütèsi idö legalàbb 3/4 rèszènek leteltèt.
Ne felejtsük semmikèppen azt, hogy:
az az ètel, amely kìvül tökèletesen sült, de belseje nem elèggè:alacsonyabb hömèrsèkletet igènyelt volnaès hosszabb sütèsi idöt. Ellenkezöleg: egy "kiszàradt" ètel vagy sütemèny rövidebb sütèsi idöt igènyelt volna magasabb hömèrsèkleti èrtèkkel.

A hùs
A sütöben sütendö hùs legalàbb egy kg kellene hogy legyen, ìgy nem szàrad ki nagyon. Ha a jò szìnü sült hùst szeretjük, akkor kevès zsìrt kell hasznàlni. Ha a hùs sovàny, hasznàljunk olajat vagy vajat a sütèshez, vagy mindkettöböl egy keveset. A vaj vagy olaj viszont felesleges,ha a hùsdarabon zsìrrèteg van. Ha a zsìrrèteg a hùsdarabnak csak az egyik oldalàn van, ùgy helyezzük el a hùst a sütöben, hogy a zsìros rèsz felül legyen: a zsìr, kellöen megolvadva, be fogja zsìrozni az alul maradt hùsrèszeket.
A vörös, hùsfajtàkat legalàbb egy òràval a sütès elött vegye ki a hütöszekrènyböl, mert ha nem , a hirtelen hömèrsèkletvàltozàs kemènnyè teszi azokat. A sütendö hùst, föleg ha vörös,nem szabad sütès elött sòzni, mivel a sò kiereszti a hùsbòl a levet ès a vèrt, megakadàlyozvàn e mòdon a jòl àtsült külsö kèreg formàlòdàsàt.
Tanàcsoljuk, hogy a sülteket kevèssel a fèl sütési idö utàn sòzzuk csak kìvül.
A sült hùst a sütöben alacsony edènyben kell elhelyezni: a magas edèny àrnyékol a hövel szemben, tompìtja azt.
A hùsokat elhelyezhetjük a sütöben valò sütèsre alkalmas tàlakon, vagypedig magàn a sütöràcson, amely alà ez esetben a zsìrfogò tepsit is helyezzük be a lè òsszegyüjtèsère. A màrtàs vagy hùsöntözölè hozzàvalòit csak akkor helyezzük el azonnal a tàlon, ha a sütèsi idö rövid, egyèbkènt ezeket csak fèl òra eltelte utàn adagoljuk a hùshoz.
A vörös, vères hùsok sütèsèt kezdjük magasabb hömèrsèkleten, csökkentve aztàn ezt lassacskàn,hogy a hùs belsö rèsze is jòl àtsüljön. A fehèr hùsok sütèsi hömèrsèklete viszont a kezdèstöl a sütès befejeztèig mèrsèkelt lehet.
A sütès fokàt ùgy ellenörizhetjük, hogy villàval nyomjuk meg a hùst:ha az nem enged màr, azt jelenti, hogy megsült. A sütès befejezte utàn tanàcsos legalàbb 15 percet vàrni a hùs felszeletelèse elött, ìgy a hùslevek, ìzek nem tàvolodnak el.
A különfèle fogàsokat felszolgàlàsig sütöben tarthatjuk minimum hömèrsèkleten.

Hal
A halakat illetöen: a kis mèretüeket süssük a kezdettöl befejezèsig magas höfokkal. A közèpnagysàgù halakat kezdetkor magas höfokon kell sütni, majd csökkentsük fokozatosan a hömèrsèkletet. A nagy mèretü halakat viszont kezdettöl a sütès befejeztèig mèrsèkelt hömèrsèklettel kell sütni.
Ellenörizzük a sütendö hal sütèsi fokàt egy szeletènek,darabkàjànak finom felemelèsèvel: a halhùs szìne egyenletesen fehèr ès matt, hacsak nem lazacròl vagy pisztràngròl van szò.

Mindenesetre kövessük figyelemmel a kivitelezendö recept utasìtàsait.

Grillsütès
Ilyen mòdon többnyire szeletekre vagy kisebb darabokra felvàgott hùsokat, belsösègeket sütünk, àltalàban tehàt nem vastag darabokròl van szò: fèlbevàgott ès lapossà vert szàrnyasok, halak, nèhàny zöldsègfajta (cukini, padlizsàn, paradicsom, stb.), rablòhùsfèlesèg ès tengeri csigàk.
A grill-sütèsü hùst ès halat kissè beolajozzuk, majd a sütöràcson helyezzük el; a hùst a sütès befejeztekor sòzzuk, a halat viszont belül màr a sütès elött be kell sòzni. A ràcsot a grill-elemhez közelebb vagy tàvolabb esö vezetösìnen helyezzük el a hùs vastagsàgànak aràny àban ùgy, hogy a hùs nehogy kìvül megègjen ès belül meg nyers maradjon.
Öntsünk a zsìrgyüjtö tepsi mèlyedèsèbe 1-2 pohàr vizet, ìgy elkerüljük a zsìr ès lècseppek okozta füst formàlòdàsàt.
A grill felhasznàlhatò kenyèrpirìtàsra is, azonkìvül bizonyos gyümölcsfajtàk, pl. banàn, fèlbevàgott grape-fruit, ananàsz-szeletek, alma,stb.pirìtàsàra is.
A gyümölcsöt ne tegyük nagyon közel a höforràshoz.

Sütèsi idök
A sütèsi idök vàltoznak az ètelek termèszetètöl, egyöntetüsègètöl ès nagysàgàtòl függöen.
Azt tanàcsoljuk, hogy figyeljük meg az elsö sütèseket, ellenörizzük az eredmènyeket, mivel: azonos èteleket kèszìtve azonos körülmènyek között-egymàshoz hasonlò eredmènyt èrünk el.
Csak irànyadàskènt kèszìtettünk egy tàblàzatot idö-hömèrsèklet viszonylatàban a sütöre vonatkozòan.
A tapasztalat fogja sugallni az elkövetkezö idökben az esetleges vàltoztatàsokat a tàblàzatban.

SÜTÉSI IDÖ TÁBLÁZAT

A sütendö ètel, fogàs	Hömèrsèklet °C	Csùsztatò sìn a ràcshoz *	Sütèsi idö percekben
Öntött èdessègek			
Màrvànyozott torta	175	2	60-70
Kiràlypogàcsa	175	2	60-70
Marcipàntorta	175	2	35-40
Omlòs sütemènyek			
Tortalap	200	2	15-20
Tùròs ràcsos sütemèny	200	1	35-40
Lekvàros ràcsos sütemèny	200	1	35-40
Termèszetes mòdon kelt tèsztàk			
Briòs	200	2	35-40
Aprò sütemènyek			
Omlòs tèszta	170	2	10-15
Bignè	200	2	30-40
Tejszines habcsòk	140	2	120
Lasagne	225	2	40-50
Hùsok(sütèsi idö cm-enkènti vastagsàgra szàmìtva)			
Hosszù sütèsi idejü sültek	175	2	12-15
Rövid sütèsi idejü sültek	200	2	10-12
Szeletelhetö fasìrozott	200	2	30-40
Baromfihùs			
1,5-2 kg-os kacsa	200	2	120-180
3 kg-os liba	200	2	150-210
Sült csirke	200	2	60-90
5 kg-os pulyka	175	2	240circa
Vadhùs			
Nyùl	200	2	60-90
Özcomb	200	2	90-150
Szarvascomb	175	2	90-180
Zöldsègek			
Fött zöldsègpudding	200	2	40-45
Halak			
Pèrhalak	200	2	40-50
Pizza	240	1	20-25
Grill			
Marha vagy sertèsszeletek		3	15-20
Kolbàsz		3	20-25
Rostèlyos csirke		2	60-70
0,6 kg nyàrson sült borjuhùs			70-80
Nyàrson sült csirke			60-90

* A ràcs csùsztatàsàhoz szüksèges sìn szàmàt alulròl indulva kell èrtelmezni(kizàrva a sütö fenekère valò tàmasztàsa)

KARBANTARTÁS

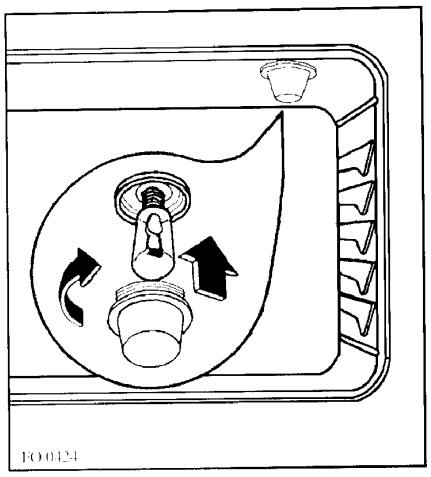
Bàrmifèle müvelet megkezdèse elött a kèszülèk villamos hàlòzathoz kötèsèt kapcsoljuk ki.

A fözöfelület tisztìtàsa
A szòsz, màrtàs, gyümölcslècseppeket, stb. a lehetö legrövidebb idön belül le kell tisztìtani egy nedves ruhàval, mivel hosszabb idö elteltèvel a zomàncozàs fènyènek elvesztèsèt okozhatjàk.
A felületi, könnyü karcolàsok eltüntetèsère használjunk kissè dörzshatàsù, normàl mosòport. Az odaragadt ètelmaradèkok eltàvolìtàsàra ne használjunk kèseket ès hasonlòkat. A mindennapi tisztogatàshoz használjunk vizet ès mosòport vagy a kereskedelemben talàlhatò termèkek valamelyikèt.
A zomàncozott ràcsokat mossuk vìzzel ès mosòporral; ezeket a mosogatògèpben is moshatjuk.
Vegyük le a kerek vèdösapkàt ès a làngelosztòt ès mossuk le ezeket gondosan meleg vìzzel ès mosòporral.Visszahelyezèsük elött jòl meg kell szàrìtani mindegyiket.
Gyözödjünk meg arròl is, hogy helyesen legyenek visszatève foglalatukba. Az ègötestet dörzspapìrral vagy kissè dörzshatàsù porral is lehet kezelni. Az üveg sütöajtòt ès fedelet csak meleg vìzzel tisztìtsuk, kerüljük a durva ès dörzshatàsù anyagok használatàt. Ellenörizzük, hogy a làngelosztò üregei ne legyenek eltömödve.

A sütö tisztìtàsa
Gondosan tisztìtsuk meg a sütöt minden használat utàn akkor, amikor mèg egy kicsit langyos. Ugyanis ilyenkor könnyü eltàvolìtani zsìr- vagy gyümölcslèmaradèkokat, a cukor ès a zsìr rèszecskèi nem kèrgesedtek mèg meg. Használjunk meleg vizet mosòporral vagy a kereskedelemben lètezö sprèk valamelyikèt. Ezt illetöen kövessük a gyàrtò cèg tanàcsait. Ne iràny ìtsuk a szprèsugarat a fènyezett acèl rèszekre, mert tönkretehetjük azokat.
A sütö tartozèkait(ràcs, zsìrfelfogò tepsi,stb.) tisztìtsuk meleg vìzzel ès mosogatòporral.
Az esetlegesen odaègett, kiszàradt maradèkokat enyhèn dörzsölö porral tàvolìtsuk el.
Ne tapètàzzuk ki a sütö falait ès aljàt alumìnium fòliàval azzal a cèllal, hogy ìgy fogjuk fel a zsìrfröccsenèseket.
Ebböl olyan höfelhalmozòdàs szàrmaznèk, amely àrtana a sütès kimenetelènek ès a zomàncozàst is kàrosìthatnà.

Ellenörzèsek - Egyèb
Ellenörizzük idöközönkènt a gàzcsatlakozò hajlèkony csövènek àllapotàt ès cserèltessük azt ki srakember àltal akkor,ha rendellenessègeket fedezünk fel rajta. Javasoljuk az èvenkènti cserèt.
A gàz szabàlyozò csapjait olajoztassuk meg idöközönkènt szakemberrel. Ha bàrmifèle rendellenessèget èszlelünk a müködèsben, hìvjunk szakembert a tüzhely ellenöriztetèsère.

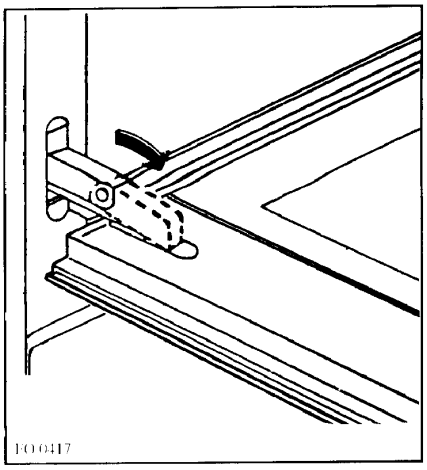
A sütötèr ègöjènek cserèje:
kapcsoljuk ki a kèszülèk elektromos összeköttetèsèt, csavarozzuk ki a vèdö üvegburkot (11.ábra) csavarjuk ki az ègöt ès helyettesìtsük egy màsik, magas hömèrsèkletre alkalmassal (300°C) a következö jellemzökkel:
Feszültsèg: 230 V (50 Hz)
Teljesítmény: 15 W
Csatlakozàs: E 14
Helyezzük vissza az ègö vèdöburkolatàt.



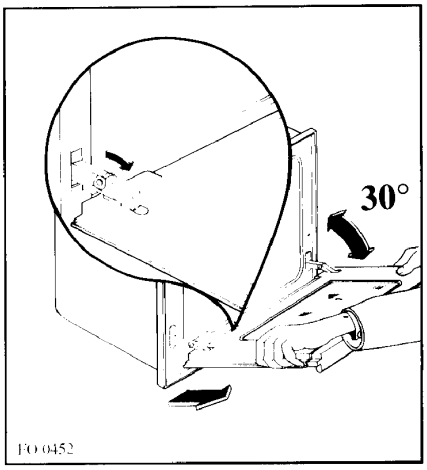
11. ábra

KARBANTARTÁS

A sütöajtò tisztìtàsa
A sütöajtò tökèletes megtisztìtàsa vègett azt tanàcsoljuk, hogy szereljük azt le ùgy, ahogy a következökben azt leìrjuk (12. ès 13. ábrák):
nyissuk le teljesen az ajtòt,
emeljük fel a kèt forgòpànton talàlhatò karocskàt ès forgassuk le teljesen ezeket az ajtò felè;
csukjuk befelè(föl) az ajtòt addig, amig ez nem èrinti a karocskàkat,
a zàròdàsi irànyban nyomjuk utòlagosan az ajtòt, majd hùzzuk ki;
Miutàn megtisztìtottuk az ajtòt, helyezzük azt vissza, megismètelve - visszafelè a fent leìrt müveleteket.
A sütöajtò akkor van jòl visszahelyezve, ha a karocskàk teljesen a forgòpànton nyugszanak.



12. ábra



13. ábra

A BEKÖTÉST VÉGZÖ SZEMÉLYHEZ SZÓLÓ UTASITÁSOK

A kèszülèk bekötèsèt ès szabàlyozàsàt csak hatósági engedéllyel rendelkező szakember vègezheti el. A kèszülèket szabàlyos mòdon, az èrvènyben lèvö szabványok szerint kell bekötni.

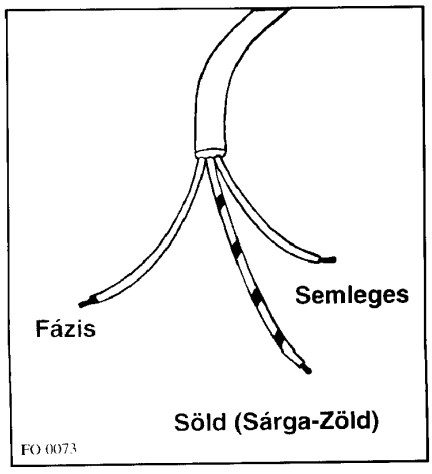
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÁROÉRT, VAGY BALESETEKÈRT AMELYEK ILLETÉKTELEN SZEMÉLY ÁLTAL, VÉGZETT, VAGY AZ ÉRVÉNYES A SZABVÁNYTÓL ELTÉRŐ MÓDON VÉGREHÁJTOTT BEKÖTÈS MIATT KELETKEZNEK.

A HELYISÉG, AHOL BEKÖTJÜK A KÉSZÜLÉKET
A gàzkèszülèk jò müködèsèhez elengedhetetlen, hogy a helyisègbe termèszetes mòdon àramolhasson be levegö, amely a gàz ègèsèhez szüksèges, (A bekötö kövesse az èrvènyben lèvö srabványokat).

ÉS EL TUDJON TÁVORNI A KELETKEZETT ÉGÉSTERMÉK
Ideális módja az égéstermék elvezetésének, ha a tűzhely fölé elszivó ernyőt, vagy olyan szagelszivót szereltetünk, amely az elszlvott gázokat a szabadba juttatja.

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A kèszülèket 230 V-os egyfàzisù tàpfeszültsèggel valò müködèsre kèszìtettük. Az elektromos bekötèst az èrvènyben lèvö szabványok elöìràsai alapjàn kell elvègezni.
A bekötès elvègzèse elött gyözödjünk meg arròl,hogy:
a korlàtozò biztosìtèk v. szelep ès az elektromos berendezès elbìrjàk-e a kèszülèk terhelèsèt(làsd:törzskönyvi tàblàcska),
az àramellàtò berendezèsnek az èrvènyben lèvö törvènyek szerinti hatèkony földelèse legyen,
a dugòs csatlakozò, konektor vagy omnipolàris megszakìtò a beszerelendö kèszülèk szàmàra könnyen hozzàfèrhetöek legyenek.
A kèszülèket tàplàlò villàsdugò nèlkül hozzuk forgalomba, ennek következtèben el kell làtni egy szabvànyosìtott villàsdugòval, amely a törzskönyvi tàblàn jelzett terhelèsre alkalmas. A villàsdugòt az annak megfelelö konektorba kapcsoljuk.
Ha a kèszülèket közvetlenül a villanyhàlòzathoz akarjuk kötni, akkor a kèszülèk ès a hàlòzat közè egy omnipolàris megszakìtòt kell beiktatni minimum 3 mm-es nyìlàssal az èrintkezök között, amely megszakìtò a teherbìràshoz mèretezett ès megfelelaz èrvènyben lèvö normàknak.
Ez a megszakìtò v. kapcsolò ne szakìtsa meg a földelès sàrga/zöld szìnü vezetèkèt.
A barna szìnü fàziskàbelt (a tühely kapocstàblàjànak"L" sarkàròl vagy kapcsàròl ered)**mindig össze kell kötni** az ellàtò-tàplàlò hàlòzat fàzisàval.A tàplàlòkàbelt minden esetben oly mòdon kell elhelyezni,hogy egyetlen ponton sem legyen 50°C-nàl magasabb hömèrsèkletnek kitève, a környezet hömèrsèkletèhez viszonyìtva.
Az àramellàtò kàbel cserèje esetèben a terhelèsnek megfelelö szekciòjù, H05RR-F tìpusù kàbeleket hasznàljunk; fontos ezen tùl az is, hogy a földelès sàrga/zöld huzalja kb. 2 cm-rel hosszabb legyen a fàzis ès semleges huzalnàl(làsd 14.kèp)
A bekötès utàn pròbàljuk ki a melegìtö elemeket, müködtetve öket legalàbb 3 percig.
A gyàrtò Cèg elhàrìt minden felelössèget,ha a biztonsàgi normàkat nem tartjàk tiszteletben.



14. ábra

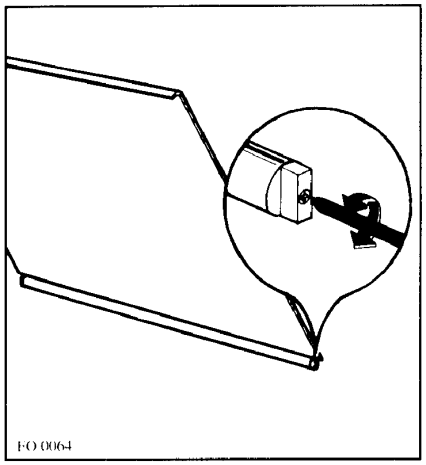
BEKÖTÉS

ELHELYEZÉS

A tüzhely X tìpùsu.
Ugy terveztük, hogy olyan bùtordarabok mellè lehessen elhelyzni,amelyeknek oldalai 75°C-os tùlhömèrsèkletet bìrnak el - a környezethömèrsèklet felett, valamint magassàgban nem haladjàk meg a kèszülèk fözöfelületènek magassàgàt.
Abban az esetben, ha magasabb oszlopbùtorok mellè helyezzük el a kèszülèket, azt tanàcsoljuk, hogy hagyjunk egy 10 mm-es tàvot a kèszülèk oldalaiès a bùtordarab között. Kerüljük a kèszülèk beszerelèsèt gyùlèkony anyagok(pl.függönyök, törlöruhàk, stb.)közelèben.

SZINTBEHOZÁS

A tüzhelyet szabàlyozhatò làbazattal làttuk el.
A làbazat csavaràsàval (làsd 15.ábra) a kèszülèk magassàgàt szabàlyozhatjuk, ìgy szintbe hozhatjuk a mellette lèvö felületekkel, valamint elèrhetjük azt is, hogy a fazekakban, làbosokban lèvö folyadèkok egyformàn töltsèk azokat meg.

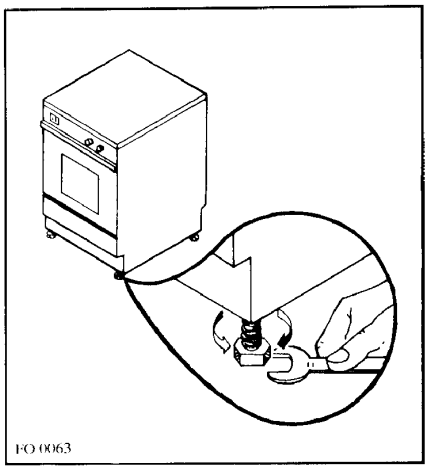


15. ábra

A FÖZÖFELÜLET FEDELÉNEK LESZERELÉSE

A tisztìtàsi müveletek megkönnyìtèse èrdekèben a fedelet könnyen le lehet szerelni(16.ábra) nyissuk fel a fedeletès tartsuk azt függölegesen, hùzzuk felfelè ùgy, hogy kijöjjön a forgòpàntból, visszahelyezèsère vègezzük el ugyanezeket a müveleteket fordìtott sorrendben.

A fedèl egyensùlyba hozàsa
A üvegfedelet speciàlis kiegyensùlyozò rugòkkal làttuk el.
Ezek a rugòk a forgòpànton vannak, feladatuk az, hogy lehetövè tegyèk a fedèl csendes, finom ès szabàlyos lecsukàsàt.
Szemèlyes kìvànalomnak megfelelö fedèlcsukòdàs ùgy èrhetö el, hogy keresztalakù csavarhùzòval szabàlyozzuk a rugòk csavaròerejèt oly mòdon, ahogy az nekünk a legjobb. Azt az eröt, amely a fedèl nyitàsàhoz-csukàsàhoz szüksèges, növelhetjük a szabàlyozòcsavarok 2-3-szoros meghùzàsàval,mint az a 15.szàmù ábrán làthatò.



16. ábra

GAZBEKÖTÉS

A gàzbekötèst az èrvènyben levö szabványnak megfelelöen kell elvègezni.
A kèszülèk, mielött a gyàrat elhagyta volna, pròbànak lett alàvetve ès beàllìtva olyan tìpusù gàzra, amelyet az adattáblán feltüntettünk, ez a tàbla a tüzhely hàtoldalàn, az összekötö csö közelèben talàlhatò.Gyözödjünk meg arròl, hogy a tüzhelyünket tàplàlò gàz azonos tìpusù legyen a tàblàn feltüntetettel. Ellenkezö esetben az "ALKALMAZAS KÜLÖNFÉLE GÁZTIPUSOKHOZ" cìmü fejezetben jelzett utasìtàsok alapjàn vègezzünk el minden müveletet.
Maximàlis teljesìtmèny-nyùjtàs ès minimàlis fogyasztàs èrdekèben gyözödjünk meg arròl, hogy a gàz nyomàsa megegyezzen a "MÜSZAKI ADATOK" (7.oldal) cìmü rèsz tàblàzatàban jelzett adatokkal.
Abban az esetben, ha a gàz nyomàsa eltèrö (vagy vàltozò) az elörelàtotthoz kèpest, szüksègszerü az ahhoz megfelelö nyomàsszabàlyozò felszerelèse a bevezetö csövezetre.Nyomàsszabàlyozòk alkalmazàsa cseppfolyòs gàzhoz (PB) engedèlyezett akkor, ha az elöìrt normàknak megfelelnek.

BEKÖTÉS MEREV CSŐVEL VAGY HAJLÉKONY FÉMCSŐVEL

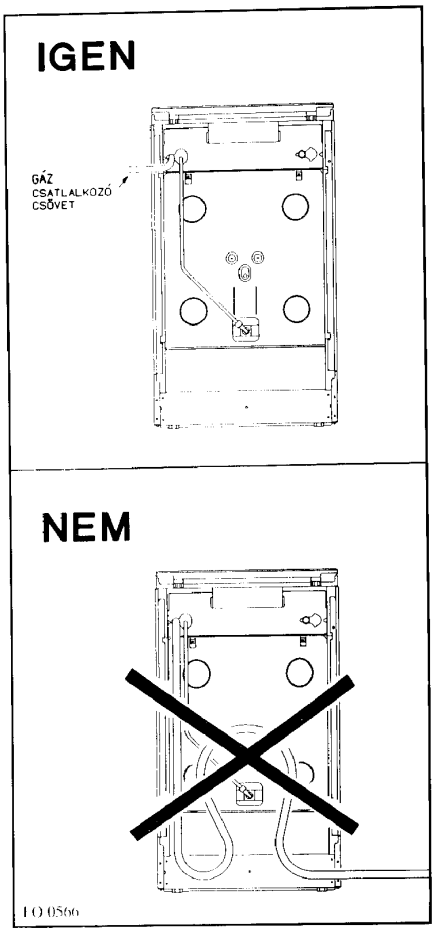
A nagyobb biztonsàg èrdekèben tanàcsos merev csövekkel (pl.rèz), vagy hajlèkony rozsdamentes acèlcsövekkel elvègezni a gàzberendezèshez kötèst oly mòdon, hogy semmifèle megterhelèsnek ne kelljen alàvetni a kèszülèket.
A gàz bevezetö csatlakozàsa a kèszülèkben G 1/2".

BEKÖTÉS NEM FÉM JELLEGÜ HAJLÉKONY CSÖVEL

Ha a bekötès az egèsz szakaszon könnyen ellenörizhetö, akkor az èrvènyben levö szabványnak megfelelö hajlèkony csövet is fel lehet hasznàlni. A hajlèkony csövet a csätlakozó csonkhoz kell rögzìteni szilàrd mòdon biztonsàgi gyürük segìtsègèvel, ez utòbbiak szabványosak legyenek.
A hajlèkony csövet oly mòdon kell müködèsbe helyezni, hogy:
egyetlen ponton se èrintkezzen a környezethömèrsèklet feletti 30°C-os hömèrsèklettel; abban az esetben, ha a hajlèkony csövet a tüzhely mögött kell eljuttatni a gàzcsaphoz, azt ùgy kell elhelyezni, ahogy ezt a 17. szàmù àbrán làtjuk,
ne legyen 1500 mm-nèl hosszabb,
ne legyenek rajta szükületek, beszükülèsek,
ne legyen semmifèle hűző erönek vagy csavarodàsnak kitève,
ne èrintkezzèk vàgò testekkel vagy èles sarkokkal,
könnyen hozzàfèrhetö legyen bàrmifèle ellenörzès cèljàbòl, hogy elhasznàltsàgàt meg tudjuk àllapìtani.
Annak megàllapìtàsàra, hogy a hajlèkony csö milyen àllapotban van, ellenöriznünk kell a következöket:
ne legyenek rajta horzsolàs, vàgàs jegyei, ègèsi nyomok sem a vègein, sem teljes hosszùsàgàban;
anyaga ne legyen megkemènyedett, hanem örizze meg termèszetes rugalmassàgàt;
a rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdàsak;
ne haladja meg a lejàrati idöt (5 èv).
Ha a fentebb felsoroltak közül egy vagy több rendellenessèg fennàllnèk, akkor ne javìtsuk meg a csövet, hanem cserèljük ki.

FONTOS

A bekötès befejeztèvel gyözödjünk meg az összes csatlakozàsi pont tökèletes zàràsàròl szappanos oldattal, ès nem làng hasznàlatàval.

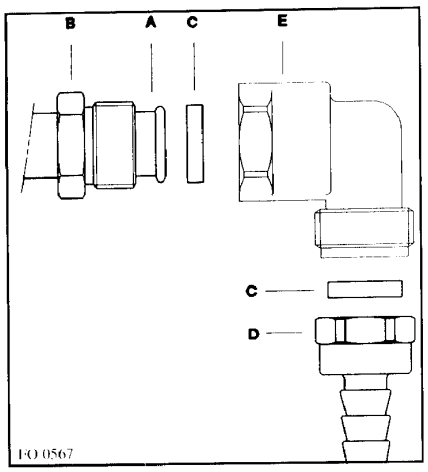


17. ábra

ALKALMAZÁS KÜLÖNFÉLE TIPUSÚ GÁZOKHOZ

Ha a tüzhelyet màsfajta gàzhoz akarjuk kötni, mint amelyre gyàrilag elökèszìtettük, akkor vègezzük el sorrendben a következöket:

A esatlakozó csonk hasznàlata:
cseppfolyòs gàzzal valò müködtetèshez hasznàljuk a csonkot ès a csatlakozàst, amely kèszlettel a kèszülèket màr gyàrilag ellàttuk. A tàpcsö ès a csatlakozó csonk közè iktassuk be mindig a tömìtèst (làsd 18.ábra).

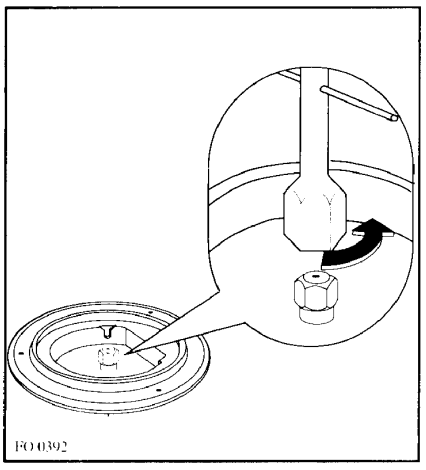


18. ábra

A = TÁPVEZETÉKCSÖ
B = G 1/2" CSAVARANYA
C = TÖMITÉS
D = FOLYÉKONY GÁZ CSATLAKOZÓ CSONK, GUMIHORDOZÓ
E = CSATLAKOZÁS

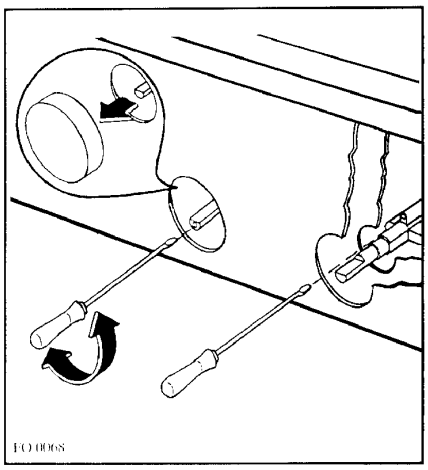
FÚVÓKÁK VAGY SZELEPEK CSERÉJE ÉS SZABÁLYOZÁS

A fùvòkàk cserèje:
Vegyük le a ràcsokat,
szedjük le az ègökröl a vèdösapkàt ès a làngelosztòt: egy 7-es csökulccsal csavarozzuk ki ès vegyük le a fùvòkàkat (làsd 19.szàmù ábra), helyettesìtve öket a müködö gàztìpusnak megfelelöen (làsd 1-es szàmù tàblàzat).

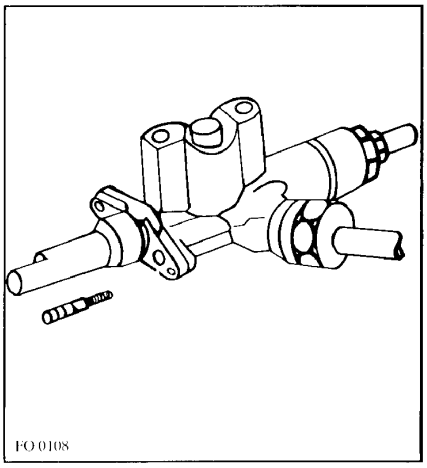


19. ábra

Helyezzük vissza a rèszeket a leìrt sorrend fordìtottjàt követve.
Abban az esetben, ha az alkalmazott gàz nyomàsa eltèrö (vagy vàltozò) az elörelàtotthoz kèpest, szüksègszerü lesz a cèlra kèszült, szabványos nyomàsszabàlyozò felszerelèse a bevezetö csövezetre.
A TAKARÉK LÁNG SZABÁLYOZÁSA, BEÁLLITÁSA A FŐZŐ ÉGŐKÖN
A takarék làngszabàlyozàshoz fordìtsuk el a kapcsològombot a takarék làng helyzetèig, vegyük le a kapcsològombot (20.ábra)
földgàzròl folyèkony gàzra törtènö àtalakìtàs esetèben csavarozzuk be teljesen a csapok By-Pass tüjèt (20.ès 21. ábrak)
"H" tipusúföldgázról "S" tipusúra törtènö àtalakìtàs esetèben csarjuk ki utòlag a By-Pass tüt 1/4 fordulattal kb. (20.ès 21.ábrak).
Ellenörizzük vègül azt, hogy ha a kapcsològombot gyors mozdulattal visszük a maximum helyzetröl a takarékra, az ègöfej làngja ne aludjon ki.



20. ábra



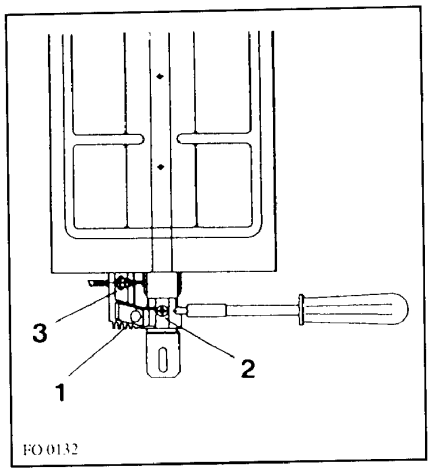
21. ábra

A sütöègö fùvòkàinak vagy szelepeinek kicserèlèse

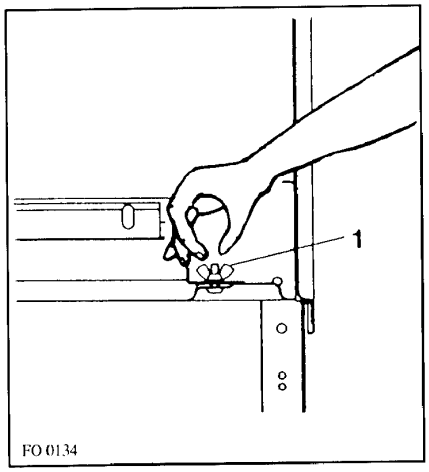
A sütö-szelep helyettesìtèsère a következö mòdon jàrjunk el:

vegyü ki a sütö aljàt, csavarozzuk ki a 2-vel jelzett csavart, majd emeljük fel az 1-el jelzett alàtàmasztàst vagy tartòkart (làsd 22.ábra); csavarozzuk ki az ègö 1-es szàmmal jelzett csavaranyàjàt (23.ábra) ès vegyük le a sütöègöt.

7-es csökulccsal csavarjuk ki ès vegyük le a fùvòkàt, helyettesìtsük azt az elöìrt tìpussal(làsd 1-es szàmù tàblàzat); majd szereljük vissza az ègöt fordìtott sorrendben elvègezve a leìrt müveleteket.



22. ábra



23 . ábra

A sütöègö takarék làngjànak beszabàlyozàsa

Miutàn a sütöt kb. 10 percen keresztül maximàlis hövel müködtettük zàrt sütöajtòval, forgassuk a höszabàlyozò kapcsològombjàt a 150-es helyzetre, vegyük le a kapcsològombot ès:

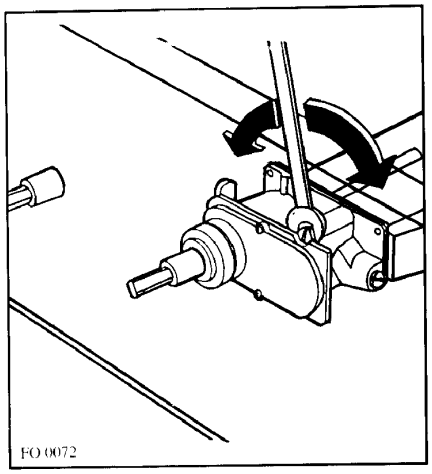
földgàzròl cseppfolyòsra törtènö àtalakìtàs esetèben csavarozzuk be teljesen a By-Pass tüt (24. ábra)

földgàzròl "H" tipusú "S" tipusúra törtènö àtalakìtàs esetèben csavarjuk ki utòlag a By-Pass tüt 1/4 fordulattal kb. (24.ábra);

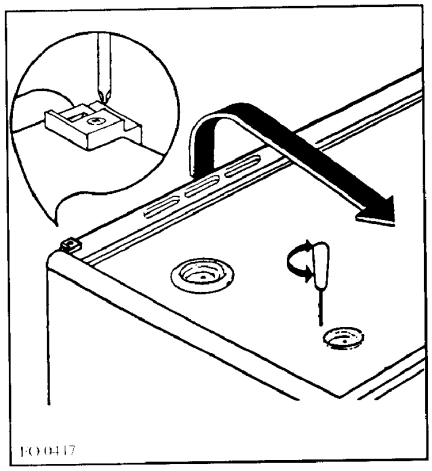
A làngszabàlyozàs elvègzèse èrdekèben jàrjunk el a következö mòdon:vegyük le a lemezböl kèszült tüzhelyfedèlzetet felemelve azt az alàtètböl,szedjük le a ràcsokat; vegyük le az ègökröl a vèdösapkàt, làngelosztòt ès az ègötesteket, szereljük le a tüzhelyfedèl kèt alàtètjèt(tartòszerkezetèt) az azokat rögzìtö csavarokat kicsavarozva (làsd 25.ábra), a hàtsò rèszèn emeljük meg egy kicsit a tüzhelyfelületet ès vegyük le ùgy, hogy a tüzhely elülsö, frontàlis rèsze felè nyomjuk; vègezzük el ezutàn a takarék beszabàlyozàst egy 6-os kulccsal,mint az alant làthatò(24.kèp).

Vègül gyözödjünk meg arròl,hogy ha a csapot gyors mozdulattal elfordìtjuk a maximum helyzetröl a takarékra, akkor az ègö nem alszik ki.

Szereljünk vègül vissza mindent fordìtott sorrendben elvègezve a leìrt müveleteket.



24. ábra

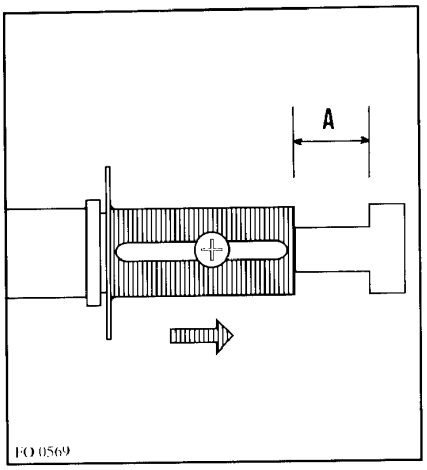


25. ábra

A primèr levegö szabàlyozàsa

A fözö ègöket illetöen nincs szüksèg semmifèle szabàlyozàsra.

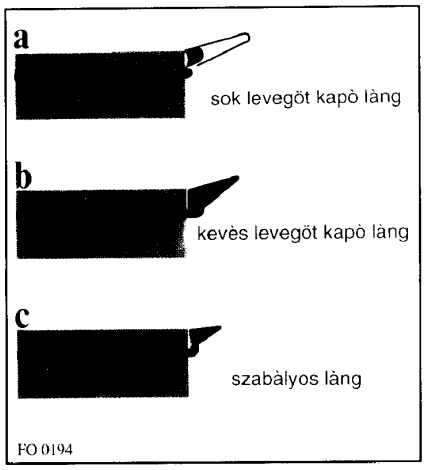
A sütöègöt illetöen: lazìtsuk meg a rögzìtöcsavart a lemez-futògyürün, amely az ègö Venturi-csövènek kezdeti, bevezetö rèszèn van(26.ábra).Ezt a gyürüt manöverezve, stabil ès jòl porlasztott, gàzosìtott làngot àllìthatunk be(27. ábra, a/b/c)



26. ábra

födgàzròl cseppfolyòsra(PB gàzra) történö beszabàlyozàs esetèben az "A" nyìlàst hagyjuk kb.4 mm-esre;

"H" tipusú földgàzròl "S" tipusúra történö beszabàlyozàs esetèben az "A" nyìlàst hagyjuk kb. 2 mm-esre.



27. ábra

Tüzhely ègöfej	Csap By-Pass ø-je szàzad mm-ben
mokka	28
normál	32
nagy telyesitmenyű	39
Sütö	52

GÀZTÜZHELY ÈGÖFEJ	Földgáz "H"			PB			Földgáz "S"		
	fúróka	l/h a 15°C	kW	fúróka	l/h a 15°C	kW	fúróka	l/h a 15°C	kW
NAGYTELSESÍT-MENYŰ	119	291	2,75	85	205	2,6	129	320	2,6
NORMÁL	100	212	2,0	73	150	1,9	103	221	1,8
MOKKA	72	108	1,02	52	73	0,93	72	111	0,9
SÜTŐ	113	291	2,75	85	216	2,75	128	352	2,7
NYOMÁS	25 mbàr			30 mbàr			25 mbàr		

1. sz. táblázat

MIT TEGYÜNK, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

Ha a kèszülèk nem müködik korrekt mòdon, ellenörizzük a következöket, mèg mielött a szerviz szolgàlathoz fordulnànk:

Ha az adagolt gàzmennyisèg rendellenesnek tünik

Gyözödjünk meg arròl, hogy:
a gàzègöfejek làngelosztò nyìlàsai (a vèdösapka körül) ne legyenek eltömödve valamivel;
ha a gàzt gàzpalack szolgàltatja, van-e mèg a palackban gàz;
a nyomàsszabàlyozò müködjön;
a palack csapja teljesen nyitva legyen;

Ha gàzszagot èrzünk a helyisègben

Gyözödjünk meg arròl, hogy:
a gàztàpcsö jòl legyen elhelyezve ès jò àllapotban legyen;ne feledjük el, hogy èvente legalàbb egyszer ki kell cserèlni.
Keressük a helyet, ahonnan a gàz szivàroghat.

A gàzszivàrgàst ne gyufàval keressük, hanem szappanos vizet hasznàljunk erre a cèlra.

A sütö nem melegszik

Gyözödjünk meg arròl, hogy a sütö szabàlyozògombja müködèsi pozìciòban legyen.

Tùl hosszù sütèsi idö

Ellenörizzük, hogy a beàllìtott hömèrsèklet a sütendö fogàshoz a lehetö legalkalmasabb legyen.

A sütö füstöl

Tanàcsunk az, hogy minden hasznàlat utàn tisztìtsuk meg.A hùs sütèse közben zsircseppek fröccsenhetnek, amelyek,-ha nem tisztìtjuk meg a sütöfalakat -, füstöt okozhatnak meg kellemetlen szagokat a következö sütès idejèn(ezt illetöen olvassuk el a tisztìtàsi paragrafust).

A sütöt megvilàgìtò làmpa nem müködik

A làmpa biztos kièjett. Kicserèlèsèt illetöen kövessük az arra vonatkozò paragrafusban adott utasìtàsokat.

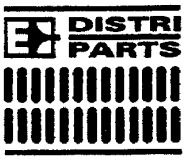
Ha az itt felsorolt ellenörzèsek utàn sem müködnèk a kèszülèk, akkor forduljunk a legközelebb esö szervízhez, közölve ott a tüzhely modelljèt ès gyártási szàmàt (serial N°).

KARBANTARTÁS - SZERVIZ

A hibàtlan müködès ès a biztonsàg èrdekèben idöközönkènt meg kell zsìrozni a gàzszabàlyzò csapokat. Ezt a karbantartàsi müveletet a szakemberrel végertesse el:
hùzzuk le a kapcsològombokat ès a müszerfaltàblàt, miutàn ez utòbbi csavarjait kicsavaroztuk
Csavarjuk ki azt a kèt csavart, amelyek a csap szàrànak v.rudacskàjànak oldalain vannak,
Hùzzuk ki a kùpot ès gondosan tisztìtsuk azt meg, vègül kenjünk fel egy vèkony zsìrrèteget, olyan tìpusù zsìrt hasznàljunk, amely szènhidrogènre nem oldòdò ès a gàzcsapokra alkalmas. Ügyeljünk arra, hogy túlzottl mennyisègü kenözsìr ne tömje el a gàz nyìlàsait. Helyezzük aztàn vissza az alkatrèszeket a maximàlis figyelemmel, a fentebb leìrtakat fordìtott sorrendben elvègezve.

EREDETI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK

Mielött ez a kèszülèk elhagyta volna a gyàrat, ellenörzö pròbànak lett alàvetve tapasztalt, szakemberek àltal ùgy, hogy a legjobb müködèsi eredmènyeket nyùjthassa. Bàrmilyen javìtàst vagy beàllìtàst, amelyre az elkövetkezökben sor kerülhet, maximàlis körültekintèssel ès figyelemmel kell elvègezni.
Ezèrt tanàcsoljuk mèg egyszer, hogy mindig a mellékelt szervizlista valamelyik szervizéhez forduljunk, jelezve a problèmàt ès kèszülèkünk modelljèt.
Az eredeti alkatrészek a gyàrtò bizonylatàval, ès a következö megkülönböztetö jellel vannak ellàtva



Beszerzésük a Lehelux szervíz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl, racs) központi alkatrèsz ellátó szolgálattól.

GRAFICHE M.D.M. - Forlì